



## FORTE ROSSO CARIGNANO

*Mesa*

Colore: Rosso granato intenso

Classificazione: Carignano del Sulcis DOC

Zona d'origine: Sant'Anna Arresi

**Caratteristiche organolettiche:** Il vino *Forte Rosso Carignano del Sulcis DOC Passito* della Cantina Mesa è uno dei grandi passiti rossi della Cantina Mesa, nel bicchiere si presenta come un liquore denso, di un caldo rosso granato ravvivato da sfumature rubino, impene-trabile. I profumi salgono intensi al naso e lo inebriano di marasche macerate sotto spirito e di confettura di more e cassis, di note di oliva verde e legno d'olivastro stagionato, di fiori rossi, di legni pregiati, liquirizia e cacao, e di sfumature balsamiche ed eteree a chiudere. Dolce di una dolcezza appena accennata, in bocca è alcolico, morbido, ravvivato da un'in-saspettata freschezza, dal tannino lievissimo e da una certa sapidità. Robusto, delizia con la sua intensità e persistenza aromatica, rispon-dente appena da quanto anticipato al naso.

Uvaggio: Carignano 100% Gradazione 15,5%

Temperatura: 18°C

**Abbinamento gastronomico:** eccellente vino da meditazione, da concedersi durante quat-tro chiacchiere con amici o scorrendo le parole di un buon libro. Chiude perfettamente un lau-to pasto, e si abbina perfettamente con dol-ci intensi e dal ridotto contenuto zuccherino, come certi biscotti rustici al cioccolato, o con un'austera Torta Sacher.



**50 cl**